FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ÉLECTRIQUE
ELEKTRO-BACKOFEN
ELEKTRISCHE OVEN
HORNO ELÉCTRICO
FORNO ELÉCTRICO
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ
ELEKTROMOS SÜTŐ
ELEKTRICKÁ TROUBA
ELEKTRYCZNA KUCHENKA MIKROFALOWA
ELEKTRISK UGN
ELEKTRISK OVN
ELOVN
SÄHKÖUUNI

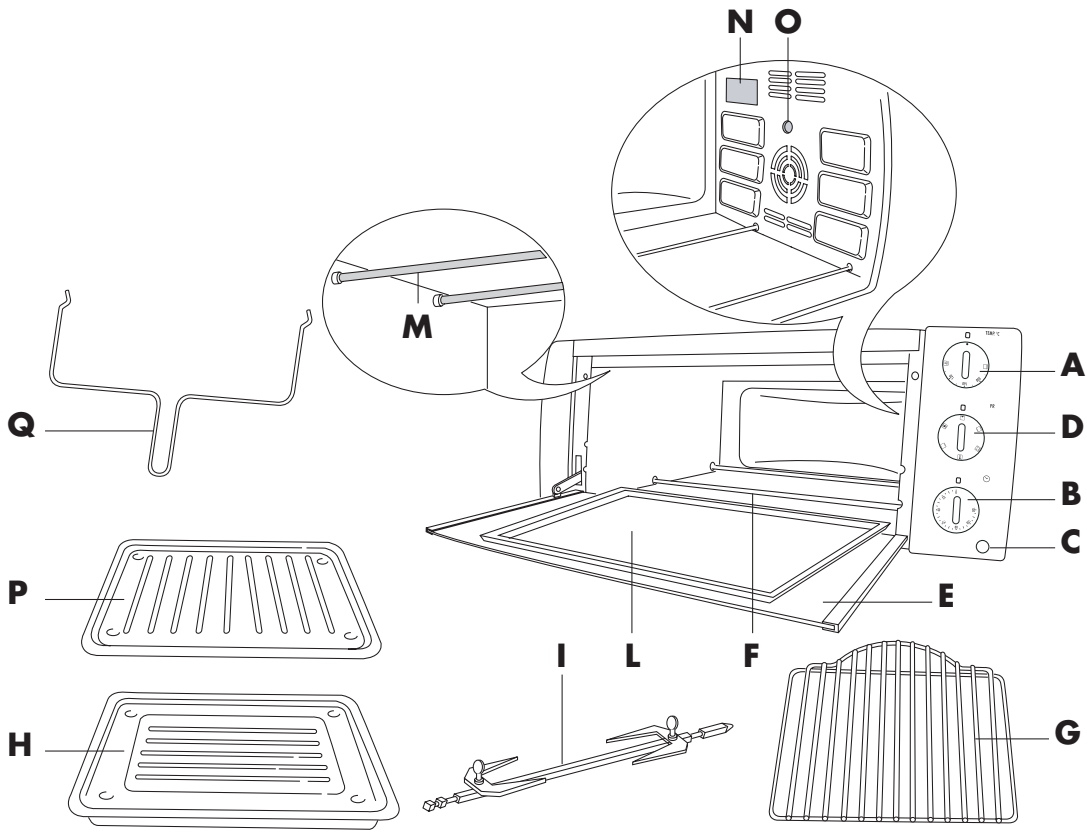
Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Instruções
Οδηγίες χρήσης
Инструкции по эксплуатации
Használati utasítás
Návod k použití
Instrukcja obsługi
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Brugsanvisning
Käyttöohjeet

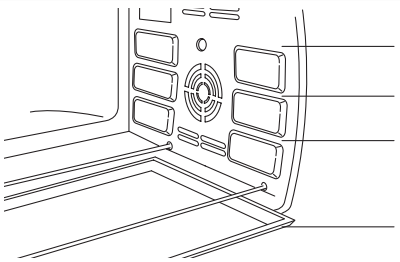
De'Longhi Appliances
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia

ME 10

DESCRIPTION

A Bouton thermostat
B Bouton minuterie
C Lampe témoin
D Bouton sélecteur fonctions
E Porte en verre
F Résistance inférieure
G Grille
H Lèchefrite
I Broche (selon le modèle)
L Ramasse-miettes
M Résistance supérieure
N Éclairage intérieur (selon le modèle)
O Logement du tournebroche (selon le modèle)
P Grille diététique
Q Poignée pour broche (selon le modèle)





Pour garantir un bon fonctionnement de l'appareil et obtenir une excellente cuisson, TOUJOURS glisser le plateau ramasse-miettes (H) à sa place, dans le bas du four.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

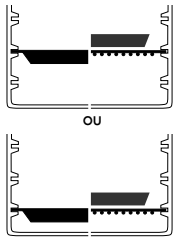
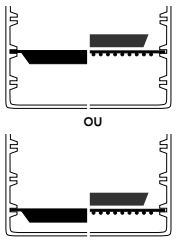
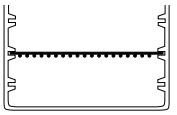
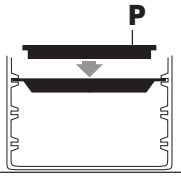
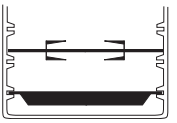
Pour la tension . . . . . .voir la plaque signalétique
Pour la puissance maximale consommée . . . . . .voir la plaque signalétique
CONSOMMATION D'ENERGIE (norme CENELEC HD 376)
Pour atteindre 200° C . . . . . .0,09 KWh
Pour rester une heure à 200° C . . . . . .0,58 KWh
Total . . . . . .1,67 KWh
Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2004/108/CE sur la Compatibilité électromagnétique et au Règlement européen n° 1935/2004 du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

CONSIGNES IMPORTANTES

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
- Ce four a été conçu pour cuire des aliments. Il ne doit pas être utilisé dans d'autres buts et il ne doit en aucun cas être modifié ni transformé.
- Positionnez l'appareil sur un plan horizontal à une hauteur d'au moins 85 cm, hors de la portée des enfants.
- Lavez soigneusement tous les accessoires avant l'utilisation.
- **Avant de brancher l'appareil, vérifiez toujours si :**
- **La tension de réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.**
- **La prise de courant peut supporter une intensité de 16 A et si elle est munie de mise à la terre. Le fabricant déclinera toute responsabilité si cette norme sur les accidents de travail n'est pas respectée.**
- Avant la première utilisation, videz le four de tous les papiers, cartons de protection, livrets, sacs en plastique etc.
- Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil à vide, thermostat au maximum, pendant au moins 15 minutes pour éliminer l'odeur de neuf et éventuellement la fumée due aux substances protectrices qui recouvrent les résistances pour le transport.
  Pendant cette opération, aérez la pièce.
- ATTENTION : après avoir déballé l'appareil, vérifiez si la porte est en parfait état. La porte est en verre, donc elle est fragile. Si elle est visiblement ébréchée, griffée ou rayée, il est conseillé de la faire remplacer. Pendant l'utilisation, les opérations de nettoyage et les déplacements de l'appareil, évitez de claquer la porte, de la heurter violemment et de verser des liquides froids sur le verre chaud de l'appareil.
- **Quand l'appareil est en marche, la température de la porte et la carrosserie peut être très élevée: Ne touchez que les boutons, les poignées et les touches. Ne touchez jamais les parties métalliques ni le verre du four. Si besoin est, utilisez des gants.**
- **Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures.**
- Les parties accessibles peuvent atteindre des températures très élevées durant l'utilisation. Ne pas laisser les enfants s'approcher du four.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il est en marche.
- N'utilisez pas l'appareil si :
- Son cordon d'alimentation est défectueux

- L'appareil est tombé ou s'il présente des dégâts visibles ou des anomalies de fonctionnement.
  Le cas échéant, afin d'éviter tout risque, apportez l'appareil dans le Centre de Service Après-vente le plus proche.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation et évitez son contact avec les pièces chaudes du four. Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur son cordon d'alimentation.
- Si vous devez utiliser une rallonge, assurez-vous qu'elle est en bon état, que sa fiche est munie de mise à la terre et que la section du conducteur est au moins égale à celle du cordon d'alimentation fourni avec l'appareil.
- Afin d'éviter tout risque de décharges électriques, n'immergez jamais dans l'eau ni dans d'autres liquides le cordon d'alimentation, sa fiche ni l'appareil entier.
- Ne positionnez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur.
- Ne rangez jamais de produits inflammables à proximité du four ni sous le meuble sur lequel il est posé.
- Le pain peut brûler. Surveillez toujours le four pendant le grillage ou la cuisson au gril. Ne faites jamais marcher l'appareil sous un meuble suspendu ou une étagère, ni à proximité de matières inflammables (tentures, rideaux, etc.)
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne mettez jamais de papier, carton ou plastique dans le four et ne posez jamais rien dessus (ustensiles, grilles ou autres objets).
- N'introduisez rien dans les bouches de ventilation. Ne les obturez pas.
- **Si les aliments ou d'autres pièces du four prennent feu, n'essayez surtout pas d'éteindre les flammes avec de l'eau. Laissez la porte fermée, débranchez l'appareil et étouffez les flammes avec un chiffon humide.**
- Ce four n'a pas été conçu pour être encastré.
- Une fois que la porte est ouverte, respectez les points suivants :
- évitez d'exercer une pression excessive en posant des objets trop lourds sur la porte ou en tirant la poignée vers le bas.
- ne posez jamais, sur la porte ouverte, de récipients lourds ni de plats brûlants à peine sortis du four.
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si vous utilisez cet appareil ailleurs que dans le pays où il a été acheté, faites-le contrôler dans un centre de service agréé.
- Pour votre sécurité personnelle, ne démontez jamais l'appareil vous-même ; adressez-vous toujours à un centre de service agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Tout usage professionnel, non approprié ou non conforme au mode d'emploi n'engage aucunement la responsabilité du fabricant ni sa garantie.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être changé par le fabricant, son service après-vente ou par une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni de raclettes en métal pour nettoyer la porte en verre du four, risque d'endommagement de la surface et de rupture.
  Conservez ce mode d'emploi

TABLEAU RÉCAPITULATIF

Programme	Position bouton sélecteur fonctions	Position bouton thermostat	Position grille et accessoires	Notes/Conseils
Décongélation *(seulement sur certains modèles)*		●		Placer les aliments directement sur la grille (**G**) inserée dans la glissière 2.
Cuisson délicate		100°C-220°C		Insérer la lèchefrite dans la glissière 3
Maintien au chaud				Utiliser ces positions pour maintenir au chaud les aliments. Ne pas laisser les aliments plus d'une heure ni réchauffer des aliments froids. S'ils ne sont pas assez chauds pour servir, augmenter la température à l'aide du bouton.
Cuisson chaleur tournante *(seulement sur certains modèles)*		100°C-220°C		Idéale pour lasagne, viandes, pizzas, gâteaux en général, aliments à surface croustillante (ou gratinés) et pour le pain. Pour l'utilisation des accessoires, consultez le tableau page 28.
Cuisson four traditionnel		100°C-220°C		Idéale pour la cuisson de légumes farcis, poisson, plum cakes et petite volaille. Pour l'utilisation des accessoires, consultez le tableau page 28.
Toast				Idéale pour griller les tranches de pain
Cuisson au gril				Placer la grille diététique (**P**) sur la lèchefrite; puis, placer les aliments donc inserer dan la glissière 1. Idéal pour griller la viande, poissons et les légumes.
Rotisserie (Tournebroche) *(seulement sur certains modèles)*				Insérer la broche dans le logement du tournebroche (**O**) (voir page 30) Puis placer la lèchefrite dans la glissière 3. Idéale pour volailles, bœuf etc

UTILISATION DES COMMANDES

Bouton thermostat (A)

Sélectionnez la température désirée de la façon suivante:

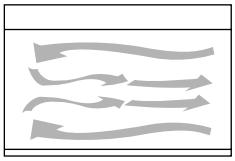
- Pour décongeler *(seulement sur certains modèles)* (voir page 27): . . . . . .Bouton thermostat sur "•".
- Pour maintenir les aliments au chaud (voir page 27): Bouton thermostat sur
- Pour cuisson chaleur tournante *(seulement sur certains modèles)* ou cuisson traditionnelle (voir pages 27-28): . . . . .Bouton thermostat de 100°C - 220°C..
- Pour griller (voir page 29): . . . . . .Bouton thermostat sur .
- Pour tous les types de grillage (voir page 30): . . . . . .Bouton thermostat sur .

Bouton Timer (B)

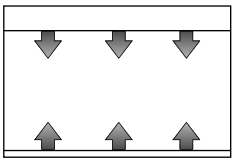
- Pour allumer le four: . . . . . .Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. . . . . .
- Pour arrêter le four: . . . . . .Reporter le bouton en position "0".

Bouton sélecteur fonctions (D)

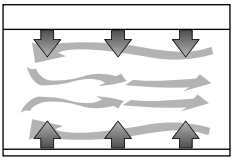
En actionnant ce bouton, vous sélectionnez les fonctions disponibles pour vos cuissons, soit:



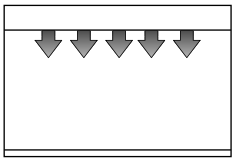
(seulement sur certains modèles) (seulement chaleur tournante en marche)



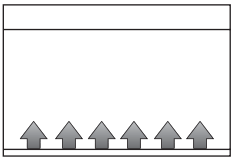
(seulement résistance supérieure et résistance inférieure en marche)



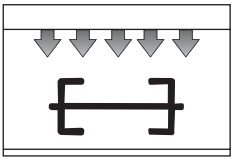
(seulement sur certains modèles) (résistance supérieure, résistance inférieure et chaleur tournante en marche)



(seulement résistance supérieure en marche à la puissance maximale)



(seulement résistance inférieure en marche)



(seulement résistance supérieure en marche à la puissance maximale + tourne-broche)

Éclairage du four (N) *(seulement sur certains modèles)* et Lampe Témoin (C)

Lorsque le four est sur la position ON, la lampe témoin (**C**) et l'éclairage du four (**N**) *(seulement sur certains modèles)* restent allumées.

UTILISATION DU FOUR

Conseils

- Pour les cuissons chaleur tournante, four traditionnel et gril, il est conseillé, de préchauffer le four pendant 5 minutes à la température désirée.
- Les temps de cuisson dépendent de la qualité des produits, de la température des aliments et du goût personnel.
  Les temps indiqués dans les tableaux sont indicatifs et peuvent subir des variations. Ils ne tiennent pas compte du temps nécessaire pour préchauffer le four.
- Pour la cuisson de surgelés, consultez les temps conseillés sur l'emballage des produits.

Décongélation *(seulement sur certains modèles)*

Pour obtenir une bonne décongélation en un bref délai:

- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (**D**) sur .
- Tournez le bouton du thermostat (**A**) sur "•".
- Tourner le bouton Timer (**B**) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Insérez la lèchefrite (**H**) dans la glissière 3 et la grille (**G**) dans la glissière 2 et posez dessus l'aliment à décongeler. Refermez la porte.
- Après la décongélation, reporter manuellement le bouton Timer (**B**) en position "0".

Exemple de décongélation : 1 kg de viande 80-90 minutes sans jamais la retourner.

Cuisson délicate

Idéale pour les pâtisseries et les gâteaux avec de la glace. Excellents résultats aussi pour compléter la cuisson de la base des aliments ou pour les cuissons qui exigent de la chaleur essentiellement par le fond.

- Insérez la lèchefrite (**H**) dans la glissière 3 (voir figure page 25).
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (**D**) sur .
- Sélectionnez la température désirée à l'aide du bouton thermostat (**A**).
- Tourner le bouton Timer (**B**) dans le sens des aiguilles d'une montre; à la fin de la cuisson, reporter manuellement le bouton Timer (**B**) en position "0".

Maintien au chaud

- Tournez le bouton thermostat (**A**) sur .
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (**D**) sur .
- Tourner le bouton Timer (**B**) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Insérez la lèchefrite (**H**) dans la glissière 3 et posez dessus l'aliment.
- Pour terminer l'opération, reporter manuellement le bouton Timer (**B**) en position "0".

Il est conseillé de ne pas laisser longtemps les aliments dans le four, ils pourraient se dessécher.

Cuisson chaleur tournante *(seulement sur certains modèles)*

Cette fonction est idéale pour obtenir d'excellentes pizzas, lasagne, pâtes gratinées, pour toutes les viandes (à part la petite volaille) pommes de terre rôties, gâteaux en général et pour le pain. Opérez de la façon suivante :

- Insérez la grille (**G**) ou la lèchefrite (**H**) dans la position indiquée au tableau (voir page 25).
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (**D**) sur .
- Sélectionnez la température désirée à l'aide du bouton thermostat (**A**).
- Tourner le bouton Timer (**B**) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes et introduisez l'aliment à cuisiner.
- A la fin de la cuisson, reporter manuellement le bouton Timer (**B**) en position "0".

Programme	Bouton thermostat	Temps	Grille/ lèchefrite position	Observations et conseils
Quiche 700 g	200°C	30-35 min.	3	Utilisez la lèchefrite.
Poulet 1 kg	200°C	60-70 min.	3	Utilisez la lèchefrite, tournez après 38 min environ.
Rôti de porc 900 g	200°C	50-60 min.	3	Utilisez la lèchefrite, tournez après 30 min environ.
Roulade de viande 650 g	200°C	35-40 min.	3	Utilizzare la leccarda, girare dopo 20 min.
Pommes de terre rôties 500 g	200°C	40-50 min.	2	Utilizzare la leccarda, mescolare 2 volte.
Tarte confiture 700 g	180°C	35-40 min.	3	Utilisez une tourtière.
Strudel 1 kg	200°C	35-40 min.	2	Utilisez la lèchefrite.
Gâteau "margherita" 800 g	180°C	25-30 min.	3	Utilisez une tourtière.
Biscuits 100 g	180°C	15-20 min.	2	Utilisez la lèchefrite.
Pain 500 g	200°C	20-25 min.	3	Utilisez la lèchefrite huilée.

Cuisson four traditionnel

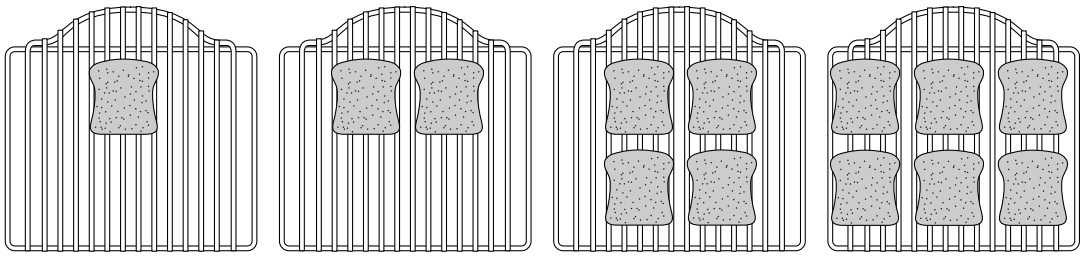
Cette fonction est idéale pour tous les types de poisson, les légumes farcis, les gâteaux à base de blancs en neige et pour les gâteaux qui demandent des temps de cuisson très longs (plus de 60 min). Opérez de la façon suivante :

- Insérez la grille (**G**) ou la lèchefrite (**H**) dans la position indiquée au tableau.
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (**D**) sur .
- Sélectionnez la température désirée à l'aide du bouton thermostat (**A**).
- Tourner le bouton Timer (**B**) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes et introduisez l'aliment.
- A la fin de la cuisson, reporter manuellement le bouton Timer (**B**) en position "0".

Programme	Bouton thermostat	Temps	Grille/ lèchefrite position	Observations et conseils
Macaroni gratinés 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Utilisez un plat allant au four.
Lasagne 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Utilisez un plat allant au four.
Pizza 500 g	200°C	30-35 min.	3	Utilisez la lèchefrite.
Truite 500 g	180°C	30-35 min.	3	Utilisez la lèchefrite, tournez après 16 min.
Calmars farcis 450 g	180°C	25-30 min.	3	Utilisez un plat allant au four, tournez à mi-cuisson.
Tomates gratinées 550 g	180°C	35-40 min.	2	Utilisez une lèchefrite huilée et tournez après 20 min.
Courgettes au thon 750 g	180°C	35-40 min.	2	Utilisez la lèchefrite ; mettez de l'huile, de la tomate et de l'eau ; tournez la lèchefrite après 20 min.
Plum cake 1 kg	180°C	65-75 min.	3	Utilisez un moule et tournez à mi-cuisson.

Toast

- Les dimensions de la grille (**G**) permettent de griller six tranches de pain en même temps. Mais on obtient les meilleurs résultats en grillant 4 tranches à la fois.
- Pour griller le pain, placez les tranches comme ci-dessous:



Griller une tranche | Griller deux tranches | Griller quatre tranches | Griller six tranches

Pour les utilisations consécutives, réduisez le temps de grillage programmé.

Conseils pour griller le pain

Pour griller automatiquement pain, sandwiches, muffins, fougasses et gaufres surgelées, utilisez toujours la grille.

1. Mettez la grille dans la glissière 2.
2. Disposez les aliments à griller au centre de la grille. Refermez la porte.
3. Tournez le bouton du thermostat (**A**) sur et celui du sélecteur de fonctions (**D**) sur .
4. Tournez le bouton Timer (**B**) dans le sens des aiguilles d'une montre. En général, pour un grillage moyen, programmer le bouton Timer (**B**) sur 4-5 minutes. Griller quelques morceaux de pain pour vérifier la durée.
5. Lorsque vous grillez du pain, allumez les deux résistances (inférieure et supérieure) pour dorer des deux côtés en même temps.
   Il peut se former de la condensation à l'intérieur de la porte en verre. Cela est normal. La condensation s'évaporera pendant le grillage.
6. Un signal sonore indique la fin du temps programmé. Une fois le cycle terminé, les résistances s'éteignent automatiquement. Tournez le bouton thermostat (**A**) sur "•".

Notes:

Si vous préférez un grillage plus léger, il suffit d'interrompre le cycle automatique en tournant le bouton Timer (**B**) sur " 0" pour éteindre le four sans l'endommager en aucune façon.

Si vous préférez un doré plus foncé, redémarrez le cycle en tournant le bouton Timer (**B**) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à obtenir la couleur désirée.

Après quoi, arrêtez manuellement le bouton thermostat et celui de la programmation du grille-pain comme indiqué précédemment.

Un usage régulier du four vous permettra de régler au mieux selon le type de pain.

Conseils pour bien griller:

Les gros morceaux de pain et le pain surgelé demandent un réglage plus fort. Une seule tranche de pain demande un réglage plus léger que plusieurs tranches.

Cuisson au gril

- Posez l'aliment à griller sur la grille diététique (**P**) insérée sur la lèchefrite (**H**) et posez le tout dans la glissière 1.
- Refermez la porte, jusq'à entendre an "déclick" (voir figure 1).
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (**D**) sur .
- Tournez le bouton du Timer (**B**) sur "ON".
- A la fin de la cuisson, reporter manuellement le bouton Timer (**B**) en position "0".
- Tournez à mi-cuisson.

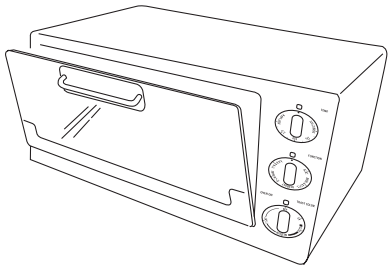


fig. 1

Programme	Bouton thermostat	Temps	position Observations et conseils
Côte de porc (2)		30 min.	Retournez après 16 min environ.
Saucisses de Frankfort (3)	"	20 min.	Retournez après 11 min environ.
Hamburgers frais (2)	"	25 min.	Retournez après 13 min environ.
Saucisses (4)	"	26 min.	Retournez après 14 min environ.
Brochettes 500 g/1.1 lb	"	26 min.	Retournez après 8, 15 et 21 minutes.

Cottura con girarrosto (*solo in alcuni modelli*)

Cette fonction est idéale pour cuire à la broche les poulets, et la volaille en général, les rôtis de porc et de veau. La quantité maximum d'aliments permise avec ce type de cuisson est 2 Kg.

- Placez l'aliment sur la broche (**I**) et le maintenir à l'aide des fourches (fig. 2) (pour un meilleur résultat, ficelez la viande).
- Insérez la lèchefrite (**H**) dans la glissière 3 et s'assurer que la broche (**I**) est correctement introduite dans le Logement du tournebroche (fig. 3).
- Refermez la porte, jusq'à entendre an "déclick" (voir figure 1).
- Placez le bouton thermostat (**A**) sur la pos. .
- Tourner le bouton de sélecteur de fonction (**M**) en pos. .
- Tournez le bouton du Timer (**B**) sur "ON".

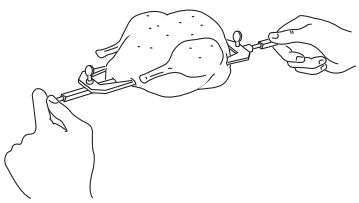


fig. 2

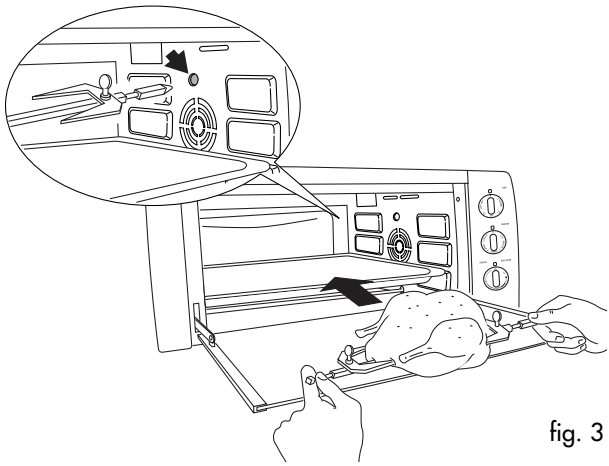


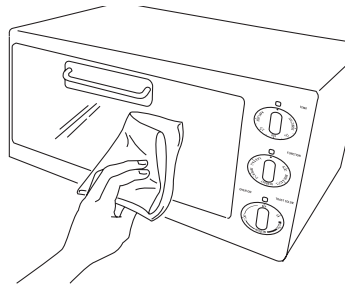
fig. 3

Pour les temps de cuisson consulter les indications figurant dans le tableau ci-dessous

Programme	Poids	Temps
Poulet	1-2 Kg	120 min.
Rôti de porc	0,8-1,7 Kg	90 min.

Pour poids supérieures est conseillé d'utiliser la fonction cuisson chaleur tournante.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Un nettoyage fréquent évitera la formation de fumées et de mauvaises odeurs pendant la cuisson. Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans l'appareil.

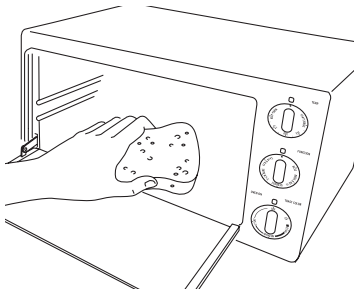
Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débranchez le four et laissez-le refroidir.

Nettoyez la porte, les parois intérieures et les surfaces émaillées ou laquées du four avec une solution d'eau additionnée de détergent. Essuyez bien.

Pour nettoyer l'intérieur du four, n'utilisez jamais de produits corrosifs pour l'aluminium (détergents en sprays) et évitez de gratter les parois avec des objets pointus ou coupants.

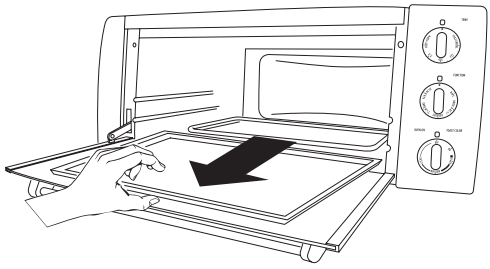
Pour nettoyer la surface extérieure, utilisez toujours une éponge humide.

Évitez les produits abrasifs qui abîmeraient la peinture.



Veillez à ce qu'il ne pénètre pas d'eau ni de savon liquide dans les fentes au-dessus du four. Ne pas essayer d'introduire de fourchettes, couteaux ni autres objets pointus dans les fentes sur la face droite du four ni derrière.

Évitez d'immerger l'appareil dans l'eau ; ne le lavez pas sous un jet d'eau.



Tous les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle normale, à la main ou à la machine.

Extraire le tiroir ramasse - miettes du fond de votre four. Laver à la main. Dans le cas de dépôts persistants, mouiller le tiroir ramasse - miettes avec de l'eau savonneuse chaude et, si nécessaire, frotter délicatement sans griffer.

Avertissements pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive européenne 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.
Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.